42e Année. — N° 48 29 Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Traitement d'hiver de l'oïdium

L'Oïdium s'est déclaré cette année avec beaucoup d'intensité; ses dégâts n'ont pu être toujours arrêtés par les soufrages habituels, et de tous côtés, du midi de la France comme du centre et de l'ouest, nous recevons des lettres telles que celle-ci :

« Je vous serais très obligée de me dire s'il y a un traitement d'hiver à faire aux souches qui ont été atteintes par l'oïdium :

J'ai eu de l'oïdium dans une partie de mes vignes, cet été dernier, et ces vignes ont eu 50 centimètres d'eau pendant 3 semaines en octobre. S'il était possible de prévenir le retour de cette maladie, par un traitement d'hiver, je voudrais bien le faire. On m'a conseillé de badigeonner le pied de vigne avec de la chaux, Est-ce efficace ?

2° Mes vignes étant atteintes d'une légère chlorose, puis-je sans inconvénient répandre au-dessus du fumier, à 25 centimètres de la souche, 500 grammes de sulfate de fer, ou dois-je limiter la dose à 250 grammes ? »

En vous remerciant d'avance, je vous prie de recevoir etc.

F. (Oran).

L'oïdium de la vigne — il n'en est pas de même pour ceux d'autres arbres ou arbustes – passe l'hiver sous deux états : 1° à l'état

de mycélium dans les yeux latents de l'année ; 2° à l'état de périthèces, c'est-à-dire de boule creuse contenant des spores.

Si sous ce dernier état, il était très abondant, il y aurait des mesures à prendre à l'arrière-saison et pendant l'hiver et consistant : 1° en une taille un peu précoce, avant la chute des feuilles, amenant la disparition des feuilles et sarments — qu'il conviendrait de brûler de suite — sur lesquels ces périthèces se trouvent ;

2° De badigeonner les sarments réservés à la taille avec une solution corrosive analogue à celle employée contre l'Anthracnose, savoir : sulfate de fer 35 kilos ; acide sulfurique 3 kilos ; eau 100 litres.

L'expérience a été faite il y a bientôt une vingtaine d'années sur des vignes qui, du reste portaient des périthèces. Résultat : au printemps suivant autant d'oïdium sur la partie traitée que sur les témoins.

Le badigeonnage au sulfate de fer acide a donc été ici inactif. Notre correspondant peut tout de même l'appliquer : il lui aidera à combattre la chlorose et sera peut-être aussi efficace que 500 grammes de sulfate mis au pied des souches.

On ne peut donc, au moins pour le moment, compter sur l'efficacité de ce procédé contre l'oïdium ; et il faut surtout compter sur les soufrages du printemps, qui doivent agir merveilleusement en Oranie.

Dans les régions pluvieuses ou peu ensoleillées, il n'en est pas de même. Il faut du soleil pour que le soufre agisse ; mais du soleil, il y en a tout de même de temps en temps, et c'est pendant ces éclaircies qu'il faut soufrer.

Il faut surtout, lors du premier soufrage qui doit être fait dès que les jeunes rameaux ont de 15 à 20 centimètres, employer des quantités convenables. Les petits soufflets de ces régions n'en donnent pas assez. Qu'on utilise les sabliers, puis, quand la végétation sera plus forte et palissée sur fil de fer, les soufflets à grand débit. Et enfin qu'on suive de près la marche de la maladie et qu'on n'attende pas que le mal soit très developpé pour essayer de le supprimer.

Porte-greffes à expérimenter

On nous écrit :

« J'ai un plantier de vigne de 6 hectares ou les franco-américains ne donnent plus suffisamment en terrain maigre se tassant 1/2 coteau, petite pente vers le sud, le 3309 s'y chlorose, il me faut le renouveler.

J'ai recours à votre haute expérience et viens vous demander de m'indiquer parmi les Rupestris × Berlandieri ou autres 8 ou 10 numéros de porte-greffe les plus vigoureux et fructifères qui puissent y convenir.

Je ferai un champ d'expériences où le même numéro occupera quatre lignes côte à côte et, dans 4 ou 5 ans, me donnera des indications sur le ou les numéros convenant le mieux au sus-dit terrain ».

C. B. (Var).

Dans les conditions de terrain indiquées par notre correspondant du Var, et de climat, qui est plutôt sec, il faut renoncer à l'emploi des Vinifera-Rupestris qui, sans le phylloxéra, s'y comporteraient fort bien. Et puisque 3309 s'y chlorose, il faut des porte-greffes résistant à la chlorose, en même temps qu'au phylloxéra.

Le Rupestris du Lot, qui réunit ces deux conditions, peut être essayé. C'est le porte-greffe des terrains maigres, surtout s'ils sont profonds ou pénétrables aux racines ; peu profonds et sur sous-sol impénétrable, il souffrirait de la sécheresse, comme 3309 du reste.

Les Rupestris-Berlandieri tels que 251-^{60} Couderc, 99, 110, 57 Richter, sont plus indiqués pour ces terrains. Leur puissant système radiculaire, qui trace plus qu'il ne s'enfonce, leur grande vigueur les désignent pour les terrains maigres et superficiels. Riparia-Berlandieri, au moins quelques-uns d'entre eux tels que le 161-^{49} Couderc devraient y donner aussi des résultats satisfaisants. Ne pas oublier cependant qu'ils poussent à la production, un peu comme le Riparia, dont ils ont sensiblement la vigueur et, par suite, qu'ils doivent être alimentés copieusement et régulièrement.

Essayer soi-même dans sa terre les divers cépages qui paraissent devoir s'y bien comporter, c'est le meilleur moyen de se renseigner exactement sur les qualités et défauts de chacun d'eux et de bien choisir. Tous les viticulteurs devraient avoir leur petit champ d'expérience ou ils placeraient les « nouveautés » qui, à priori, paraissent présenter de l'intérêt.

Les terrains maigres existent dans toutes les situations. En voici un autre qui est situé au bord d'une rivière, l'Aude, mais qui rapetisse son lit au cours de l'été, justement quand elle devrait plutôt l'élargir dans l'intérêt de la végétation qui la borde :

« Abonné au *Progrès Agricole* depuis de longues années, je vous serais bien obligé si vous vouliez bien me renseigner sur le porte-greffe et le greffon qu'il conviendrait d'employer sur le terrain ci-après désigné :

1° La terre a été défoncée à la machine à 0 m. 70 environ ;

2° Elle est située sur le bord de l'Aude, très sablonneuse et craint beaucoup la sécheresse ;

3° Elle avait été plantée auparavant avec du 101[14] et greffée avec du Gros noir.

Le résultat était pitoyable.

A côté une vigne plantée avec du 3309 greffé avec Carignan, et une deuxième plantée avec Rupestris et greffée avec Aramon ne donnent pas de meilleur résultat.

Quel est le porte-greffe et le greffon qu'il conviendrait d'employer ?

Ou vaudrait-il mieux d'employer un producteur-direct et, dans ce cas, lequel ?

A. R. (Aude).

Là, pas de phylloxéra à craindre, mais terre très maigre parce que lavée par les eaux. Craignant la sécheresse, probablement surtout à cause des dimensions trop fortes des grains de sable. Il y faut y employer des porte-greffes vigoureux à fortes racines et 1202, 93-5 Couderc y paraîssent plus spécialement indiqués.

« Etant en train, ici en Gironde, de refaire tous les ans un coin de vieilles vignes qui ne rapportent plus, je suis à la tâche et viens vous demander vos précieux conseils sur les deux numéros d'Aramon-Ganzin, 1 et 9.

Dites-moi, je vous prie, Monsieur le Directeur, quels terrains qui conviennent le mieux à l'un et à l'autre et la différence qui les caractérise au point de vue fructification ?

Pourrait-on mettre aussi bien dessus, du blanc comme du rouge ? et les cépages à grand rendement seraient-ils préférables à des cépages plus fins ? Sur l'un comme sur l'autre numéro ? »

N. (Cartelègue, Gironde).

La commune de Cartelègue a toutes sortes de terrains, des argilo-calcaires, des terres fortes argileuses et des terres sablo-argileuses, reposant plus ou moins sur un sous-sol pierreux ou argileux. Dans la Gironde, en raison du climat humide, le phylloxéra n'est pas très redoutable. Cependant dans les deux premières sortes de terre, surtout si elles ont pour sous-sol des cailloux, il est à craindre que les deux Aramons Ganzin, surtout le n° 1, n'y soient pas assez résistants. Mais dans les terres sablo-argileuses, ils tiendront certainement longtemps.

Ils peuvent porter évidemment toutes sortes de greffons, les fins et les autres. Mais sur des sujets puissants, les fins cessent en partie de l'être ; les sujets faibles leur conviennent spécialement. C'est donc les cépages à gros rendements que notre correspondant doit préférer pour les sujets qu'il se dispose à planter.

Encore la sécheresse

« La lecture de votre chronique du 8 novembre, « sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter », m'a fort intéressé, car j'ai une de

mes vignes — qui est presque mon champ d'expérience — qui me donne pas mal de préoccupations. Veuillez m'excuser si je suis un peu long, mais je dois vous donner tous les éléments du problème afin que vous puissiez juger en connaissance de cause.

Cette vigne renferme environ 1.700 souches. Elle est restée en champ de 1873 jusqu'en 1913, par conséquent les échecs qu'elle fait subir à la culture ne doivent pas être imputés à la culture continue de la vigne.

Je plantai donc dans cette vigne :

	1300 souches	de Riparia × Rupestris 3309
	140 —	de Riparia × Rupestris 101-14
	55 —	de Riparia-Gloire.
et	200 —	de Rupestris du Lot.

Ce dernier était placé dans le haut de la terre, dans la partie la plus calcaire dans le sous-sol duquel se trouvent ce qu'on appelle ici en patois de *laousos*.

Les premières années, il fallut badigeonner, ce qui n'empêcha pas quelques souches de devenir rabougries et même de mourir (cela surtout dans la partie basse où est le 3309).

Voici les récoltes que j'ai tirées de cette vigne (en comportes) :

1915 (mildew)	1
1916	15
1917	60
1918	71
1919 sécheresse	47
1920	93
1921	87
1922 sécheresse	81
1923 —	67
1994 —	60
1925 —	38

Cette dernière récolte ne doit pas être comptée ainsi. L'année dernière, voyant le peu de résultat que j'obtenais dans ce qui est considéré comme de l'excellent terrain (quand cette vigne n'était pas plantée, la terre faisait de très belles luzernes ainsi que de la belle avoine), j'ai arraché : 1° tout le Rupestris et 2° 7 rangées dans le milieu du 3309 (pour prendre la moyenne de la terre), soit en tout 350 souches environ. Cependant, il n'y aurait guère eu plus de 45 comportes en tout si on n'avait pas arraché.

Comme vous pouvez vous en rendre compte par le tableau précédent, le grand coupable, c'est la *sécheresse*, car je fume tous les ans et plutôt copieusement. D'ailleurs, la vigne est très belle jusqu'en juillet, mais à partir de ce moment-là, la récolte décline tous les jours. Cette année-ci, notamment, une partie des raisins étaient *secs*.

Après m'être renseigné, j'ai replanté la partie arrachée, après défonçage à la pioche à 0m50.

Un de mes amis ayant essayé, avec succès, le 161-49, j'en ai planté trois rangées et une partie occupée auparavant par le Rupestris, ensuite j'ai remplacé les deux rangées suivantes avec de l'Aramon Rupestris Ganzin n° 9

et enfin les deux dernières avec du 420 A. J'avais l'intention d'arracher encore deux rangées à la suite de ces sept et d'y mettre du 150-15.

Cela fait sept plants que j'ai mis dans cette terre, dont quatre n'ont pas donné satisfaction. Je dois aussi vous dire que l'année dernière j'ai fait analyser un échantillon de terre pris dans la partie nord (où était le Rupestris-Lot) et que le chimiste m'a indiqué une teneur de 27 o/o en calcaire.

Cette vigne est greffée en Aramon et il y a quelques souches de Grand noir de la Calmette qui n'ont pas plus résisté que le premier à la sécheresse. J'aurais l'intention de regreffer toute la vigne en Terret-Bourret. Quel est votre avis ? Je pourrais ainsi profiter du changement de temps qui se produit généralement à l'équinoxe d'automne. »

G. A. (Hérault).

Les essais de notre correspondant sont très intéressants et pourront utilement le guider dans quelques années. Il pourrait y ajouter, surtout à cause du pouvoir chlorosant du terrain, les Rupestris Berlandieri qui se trouvent actuellement dans le commerce. Il est à craindre que Aramon Ganzin n° 9 n'y soit pas assez solide.

Dans la région méridionale et sans doute aussi ailleurs, les brouillards ou les pluies de fin septembre font gonfler les grains quand ils n'ont pas été trop endommagés par la sécheresse, et ils peuvent se gonfler surtout si leur maturation n'est pas achevée à ce moment. Mûrs, ils ne se gonflent point aussi facilement.

Par suite, il y a trois moyens d'éviter les effets de la sécheresse, par l'emploi : 1° de cépages ultra précoces, qui mûrissent avant la saison très sèche, mais qui généralement ont plutôt des petits grains ; 2° de cépages peu sensibles à la sécheresse, et l'un des plus remarquables est le Cinsaut ; 3° de cépages tardifs tels que Terret-Bourret, Servan vert, etc.. Terret-Bourret est tout particulièrement employé dans les sols graveleux et pierreux, sans terre végétale, semble-t-il, des environs de Vendres, et il y donne de bons résultats.

Un cépage grec, le Caristino, tardif comme Terret-Bourret et sensible au Mildiou comme lui, à belles grappes à grains rosés, apparaît longtemps porteur de petits grains. Mais vers la fin des vendanges, tous ces grains grossissent et même très vite, si bien que ce cépage est un bon producteur pour les terres sèches.

Raisins à goût américain

« J'ai lu sur le *Progrès Agricole et Viticole* du 1er novembre qu'un de vos correspondants demande des boutures de Concord.

Je pourrais en disposer, et j'ai même du vin. Quant au Martha, je ne crois pas qu'on puisse en trouver beaucoup en France.

J'ai connu ce plant chez M. Aimé Champin au château de Sallettes qui l'avait en collection et ne l'avait pas propagé, étant le plus foxé de tous les plants américains.

En rose, à goût foxé, j'ai conservé : le Jona, Jefferson, Excelsior et Delaware.

Fortuné GLEIZE,
Propriétaire-viticulteur à Portes-en-Valdaine
par Labégude-de-Mazenc (Drôme).

On trouvera aussi du Bobal chez M. le marquis d'Exea, à Sérame (Aude).

L. RAVAZ.

Erratum. — Le *Journal Officiel* publie l'erratum suivant, au tableau des vins d'octobre (reproduit dans le *Progrès* du 22 novembre) :

Stock commercial en Algérie :

Oran : 1.017.818 hectol. (au lieu de 1.917.818).

Total pour l'Algérie : 1.376.916 hectol. (au lieu de 2.276.916).

A DIJON, CAPITALE GASTRONOMIQUE

Quinzaine de Novembre 1925

« Demandez-nous pourquoi nous sommes régionalistes au point de ne rien vouloir accepter, ni en produits, ni en leçons des Parisiens ?

« C'est parce que nous voulons rester nous-mêmes, garder notre originalité, notre art, demeurer « truculents », dans un siècle où un tas de gens rasés, raseurs et sinistres, ramenant tout aux « affaires » voudraient faire de la France une sous-Amérique, triste et bête à mourir d'ennui », écrit notre Gaston bourguignon.

La Bourgogne surtout, avec ses plateaux calcaires aux herbes rares où paissent de fins agneaux, avec ses coteaux si nus en hiver, mais où un chaud soleil mûrit les baies des cassissiers, des framboisiers, des cerisiers et des grappes, est le pays de la qualité plus que de la quantité, la patrie des gourmets et non des gloutons.

Parmi les

Meilleures sont les chastes épousailles
D'un vin bourguignon, gorge de pigeon,
Arrosant, joyeux, d'exquises volailles...
Il n'est de pays gourmet que Dijon.

C'est par de la poésie que Roger Pochard appelle à la cinquième session gastronomique l'univers entier.

Et la foule de répondre pour venir en pèlerinage chacune des quinze jour-

nées aux menus variés dans le charme intellectuel comme dans le plaisir physique.

Nous disons « journées » car les logements sont introuvables pour la nuit. Il faudrait ouvrir les Universités, les cathédrales de cette ville aux cent clochers pour abriter ceux qui voudraient rester.

Ainsi les Dijonnais ne seraient plus « les derniers du monde » à chanter quand ils en ont envie, et à rêver devant un vitrail caressé par un rayon de lune.

*
* *

La foire gastronomique a fait éclater l'enceinte monumentale de ses premières assises.

Il lui a fallu émigrer sur l'immense avenue du Parc et là, les tentes aux qualificatifs orientaux ou cynégitiques :

Hall A, Hall I, Hall O...,

sont flanquées d'une garde qui ne craint ni la pluie, ni le soleil, ni le froid. Cette garde, c'est l'artillerie de la terre, la machine agricole.

Que nous sommes loin de Paris où la place est si chère ! Un exposant se développe sur un hectomètre !

Fastidieuse serait l'énumération de ces instruments devenus classiques et venus de tous les points de la France, de l'Angleterre ou de l'Amérique du Nord.

Nous ne pouvons nous empêcher de remarquer la rareté des instruments viticoles, rareté toute relative d'ailleurs.

Mais ils étaient par dizaines quand les « agricoles » étaient par centaines.

Et cela correspond à la proportion de superficie cultivée en vigne. Là encore la qualité du cru a le pas sur la superficie viticole.

Comme la plupart des côtes réputées, celle de la Côte-d'Or n'offre pas beaucoup plus d'un kilomètre de largeur en projection horizontale.

Mais quelle intensité de vie sur ce glorieux ruban ! Quelle assiduité de culture au point que le vigneron connaît chacune des souches de ses vignes. Il n'a besoin pour les cultiver que de peu d'outils.

Le traitement des maladies en exige de perfectionnés. Mais pour les pulvérisateurs encore — presque tous construits à Villefranche-sur-Saône, — notre attention a été appelée surtout vers les nouveaux dispositifs à acide sulfurique.

N'hésitons pas à les employer sur les plateaux calcaires. Le sol ne risque guère de s'acidifier....., mais peut-être aussi les mauvaises herbes sont moins « terribles » qu'en climat doux et sol plus fertile ?

Le blé est sain, il est bon, il est dense comme tous les produits de Bourgogne. Et le constructeur Dijonnais d'appareils de nettoyage des graines nous confirme qu'il est de plus en plus gros.

La campagne pour la sélection du blé menée depuis dix ans a déjà porté ses fruits. On demande des mailles de plus en plus fortes aux cribles. C'est une constatation qui vaut mieux que beaucoup de statistiques.

Le grain étant récolté, il faut le battre. La Bourgogne a ses constructeurs de petites batteuses trépigneuses (à trottoir sans fin) ou moto-batteuses que bientôt possèdera chaque fermier isolé pour garder son personnel en hiver et travailler en famille. C'est une orientation inverse de celle de l'industrie qui voit toujours plus grand — souvent trop grand hélas, depuis la guerre !

Une constatation faite à la Foire de Dijon c'est le nombre considérable de

visiteuses rurales. Et toutes sont éclairées, toutes ont lu des revues techniques, toutes questionnent, montrant que ne les effraient plus les termes de mécanique, de chimie ou d'électricité.

Pour le ménage, on présentait beaucoup de choses, en particulier des machines à laver. On revient aux cuviers en bois qu'on a l'audace de chauffer par en dessous. Et ils ne brûlent pas — à moins qu'on ait omis de remplir d'eau la chaudière !

Bientôt on fera la lessive dans un salon. Et sur le réseau rural de la Côte-d'Or, illustré partiellement à l'exposition, se brancheront tous ces petits instruments apportant à la ferme du répit pour la fatigue ou de la propreté tant jalousée sur la ville. Une société dijonnaise ne présente-telle pas l'électricité comme « bonne à tout faire » ?

Quant aux hommes, ils contemplent surtout les nombreuses machines animées, en particulier les scies à bûches, les fendeuses, les pompes, les tracteurs, les automobiles qui présentaient du reste des facies peu agricoles.

Pour les appareils d'arrosage continu nous ne restons plus en retard sur l'Allemagne.

Parmi les charrues, se développe surtout celle des bisocs et des brabant simples. Le bois y cède presque entièrement la place à l'acier.

*
* *

A côté de ces machines que les commissaires sont heureux de trouver pour donner du « volume » sans frais à leur exposition, s'abritaient sous des tentes le matériel pour artisans, la machine-outil, et le matériel des petites industries alimentaires : boucherie, charcuterie, conserves, complétées naturellement par l'emballage. Les employés aux transports sont réputés si gourmands qu'on s'ingénie à des fermetures inviolables.

— Mais la gastronomie !

— Patience nous y arrivons, nous y arriverons.

Mais il nous faut rester un peu dans le domaine de l'indigestible.

Le bois ne sert pas qu'à faire des caissettes pour les truffes, il sert aussi à la pâte à papier et d'adroits artistes sculptent des planches pour répéter sur ce papier les louanges des produits de Bourgogne. Dijon a ses revues d'art ou de critique.

Leurs articles ne dédaignent pas l'art de la bouche, plus fine elle-même que le gaster (estomac). Il faudrait trouver autre chose que le mot « gastronomie » pour désigner la satisfaction donnée aux organes sensoriels supérieurs.

Il est vrai que les vrais gastronomes — ceux qui savent manger — savent éviter les digestions laborieuses et l'ébriété pessimiste.

Dijon possède aussi des Académies..... Mais la gastronomie ?

— Nous y sommes : ces Académies prêtent leur concours à la foire gastronomique.

D'éminents savants intéressent les visiteurs à l'histoire des crus. M. Gatheron a présenté un soir le diagnostic des « Pinots ».

Un poste d'émission de téléphonie sans fil répand les bienfaits de la Bourgogne et instruit même les bourguignons. C'est ainsi qu'il y fut traité de la culture du houblon.

Il fut également traité dans l'amphithéâtre de la Faculté des lettres : de l'hygiène à la campagne, de l'Alsace gastronomique.

*
* *

Les stands de dégustation « liquide » étaient nombreux.

D'abord les bières brassées à Dijon avec les houblons de la vallée de la Tille, puis les liqueurs, en particulier le cassis (1).

La crème de cassis renferme uniquement de l'eau-de-vie, du sucre et l'infusé du fruit. Elle doit avoir du « gras » mais non de la viscosité, s'attacher au verre légèrement mais non au point de « voler » le buveur comme on voit certains produits « de fantaisie ».

Beaucoup d'autres liqueurs accompagnent le cassis, mais elles ne sont pas spéciales à la Bourgogne.

Les grandes marques régionales s'étaient données rendez-vous à Dijon, de même que les grandes marques de Champagne. Leur stand ont ceci de particulier qu'on n'y déguste rien. C'est un salon décoratif. Le représentant se contente « d'entretenir » les commerçants détaillants et de prendre les commandes. L'un d'eux nous disait cependant être fatigué du métier et pouvoir céder son « portefeuille »..... contre une petite fortune !

On voit ce que la propagande suivie durant un demi-siècle arrive à produire — quand par ailleurs la qualité se respecte.

A l'autre extrémité de la propagande se trouvent les coopératives de vignerons telles que : Syndicat de la côte Dijonnaise, Fédérations des caves coopératives de vins fins de la Côte-d'Or, Union des 130 propriétaires de Gevrey-Chambertin. On range des bouteilles sur des rayons et on offre à déguster..... et l'on cause et l'on aime à causer avec ceux qui savent ce que c'est que la vigne.

> Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,
> De peine, de sueur et de soleil cuisant.
> Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;
> Mais je ne serais point ingrat, ni malfaisant.

... c'est le vin qui parle par Baudelaire.

On échange des impressions œnologiques, on fait connaissance, on s'apprécie comme on apprécie le vin — mais en vend-on beaucoup ?

Ah ! pourquoi le vigneron doit-il se mettre camelot, imiter ceux qui rendent mousseux des vins sans grand caractère et savent les placer dans le gros public par leur luxe, par leur mouvement, par leur connaissance — non du vin — mais de la psychologie de l'acheteur !

Et ces nobles vins de la Côte-d'Or semblaient écrasés sous le flot grandissant des exposants venus de Champagne, d'Anjou, de Touraine et d'Alsace.

Il leur faut trouver dans cette concurrence même des idées nouvelles pour la lutte économique.

Comme les exposants groupés dans l'Union de la viticulture et du commerce Charentais, il faut expliquer au public ce qu'est un cru. Lui remettre une carte géographique, l'apprendre à lire les étiquettes :

---

(1) Le cassis en Basse-Bourgogne, par P. Larue. Extrait *Progrès Agricole et Viticole*. Prix 2 fr. 50 chez l'auteur à Gurgy-sur-Yonne, chèque postal Dijon 5616.

UNTEL et Cie NÉGOCIANT Cognac

ne garantit pas l'authenticité mais donne une adresse, sans indiquer la nature du contenu.

E que dire de celle-ci :

GRAND VIN MOUSSEUX UNTEL XXX....-sur-Marne

Elle doit signifier que le vin — d'origine quelconque — a pu être traité par la méthode champenoise, ce que l'on pratique ou peut pratiquer dans tous les pays même non viticoles.

Un exposant avait la loyauté d'offrir à la dégustation des mousseux à 1 franc, du Champagne à 1 fr. 50 la coupe.

En tous cas les Hauts Bourguignons n'ont pas l'idée d'offrir au public des vins inachevés alors qu'en Basse-Bourgogne on s'obstine à essayer des foires aux vins avec des produits nouveaux à peine dépouillés qui ne peuvent être compris que des courtiers, non des consommateurs.

A Dijon la Coopérative s'excusait d'offrir un excellent Chambertin de 1923 n'ayant que quatre mois de bouteilles.

Fort heureusement le Comité de la Foire s'occupe de l'éducation du public :

« Celui qui boit le Bourgogne sans chercher la volupté de le respirer n'est pas digne de lui ».

*
* *

Passons maintenant à l'alimentation *végétale*. D'après le programme, elle renferme tout ce qui est horticole et apicole.

Beaucoup de miel. Il est vrai qu'on en met dans le pain d'épice en complément du jaune d'œuf.

Peu de fleurs. Il faut féliciter les organisateurs de ne pas avoir absorbé l'attention du public par une exposition de chrysanthèmes. Nous finissons par honnir ces orgueilleux bouquets sans esprit.

L'esprit, c'est ce qui doit dominer, c'est ce qui domine en Bourgogne. Telle maison de vins possède comme marque de fabrique une tête de vigneron édenté, mais dont le regard, les sourcils élevés prisent la délicatesse d'esprit.

Par contre, il semble qu'on aurait pu rencontrer davantage de fruits frais.

L'art gastronomique à Dijon est peut-être un peu confiné dans les officines et les offices, dans les laboratoires et les usines.

C'est ainsi que les confituriers déformateurs des fruits, cherchent à décourager nos femmes de continuer la fabrication domestique de nos grand'mères :

« Il faut bien reconnaître que nous étions indulgents à leurs imperfections, que nous leur pardonnions aisément leur goût de cuit, et que nous admet-

tions qu'elles fussent trop sucrées, même cristallisées et parfois moisies ».

Merci pour grand'mère ! Mais ce qui nous rend indulgent c'est que nous savons ce qu'il y a dans la confiture.

Nous savons aussi que le fruit ne nous coûte le plus souvent que la peine de le cueillir.

Nous savions, en effet, que l'eau qui entre dans la conserve industrielle est soigneusement stérilisée, ce qui lui permet parfois d'entrer en proportion... disproportionnée avec la nature.

Cela ne nous empêche pas d'acheter des confitures quand les fruits manquent ou que le temps a manqué au moment de la récolte.

Que les confitureries veuillent bien nous excuser, mais leur notice dépare la note poétique et traditionnaliste qui domine la propagande technique du Comité.

* * *

Ce ne sont pas les fabricants de moutarde qui veulent renier la tradition. Ils affirment que l'étymologie de ce mot (qui traduit sinapis !) vient de ce qu'elle est faite entièrement avec le moût d'un cépage qu'on ne trouve qu'en Côte-d'Or et qui mûrit si tard qu'il ne mûrit jamais, d'où son nom de verjus.

« La vigne, mère du vin, grand'mère du vinaigre, bisaïeule de la moutarde de Dijon et la graine de moutarde se sont rencontrées de tout temps en abondance et de qualité supérieure dans notre Bourgogne ».

Le verjus donne à la moutarde son goût de cru et possède en outre le mérite d'épaissir et tenir la pâte épaisse ainsi que de développer et fixer mieux que nul autre l'essence de moutarde, le sulfocyanate d'allyle, volatil à l'excès, procurant à la moutarde « force » et brevet de longue conservation :

« Il n'est moustarde que à Dijon ».

Beaucoup de consommateurs ignoraient que la moutarde fut un produit viticole !

* * *

Viticoles aussi

Ce sont les escargots qu'on trouve dans les parchées,
Les escargots ouverts, les escargots bouchés.

Les parchées ou perchées, sont les rangées d'échalas dans l'Yonne, patrie du poète Fernand Clas.

Mais il y a sous-production. Les vignes ne suffisent plus, il a fallu créer des escargotières. Celles de Chenove exposent un parc en miniature où l'on voit depuis le « naissain » d'escargot jusqu'à l'énorme coquille qui fait prime.

C'est à l'automne que l'escargot se mure dans sa coquille et peut s'y conserver jusqu'en mars.

On le jette dans l'eau bouillante et salée. Au bout d'un bon quart d'heure on le retire de sa coquille et détache l'intestin. Cependant on a préparé un court bouillon bien assaisonné. On y met à mijoter l'animal nu durant une demi-heure.

Ensuite on introduit dans les coquilles lavées un grain de beurre salé et pétri de persillade à l'ail haché très fin. Puis on place l'escargot et obture avec le beurre.

On range les coquilles pleines l'ouverture en haut dans un plat renfer-

mant un demi-centimètre de vin blanc ou de vinaigre et place le tout dans un four chaud au moment de servir.

Viens, je veux te saisir brûlant entre mes doigts,
Avec les précieux égards que je te dois.

C'est en piquant les escargots qu'on juge s'ils sont assez cuits, c'est-à-dire tendres.

Comme pour les huîtres, l'appétence et la digestion sont favorisées par les vins blancs secs et bouquetés de Chablis et Meursault.

*
* *

L'exposition gastronomique renferme chaque jour des pièces montées par les chefs de cuisine. L'eau vient à la bouche de les contempler. Mais le visiteur ne peut que se rejeter sur les stands où l'on déguste les fromages, les charcuteries, les biscuits, les truffes, enfin tout ce qui peut constituer un repas froid... sans pain.

Il ne perdra rien, du reste, pour attendre l'heure du déjeuner ou du dîner : Tous les hôtels et restaurants de catégorie moyenne servent le même menu, publié un mois à l'avance.

Voici les plats bourguignons de quelques déjeuners :

Matelotte bourguignonne (poisson)
Tournedos forestière

—

Escargots de Bourgogne
Fricassée de poulets vigneronne

—

Jambon persillé
Baron d'agneau Montmuzard

Au sujet des agneaux dont la Bourgogne est riche, s'est introduite la coutume, chez certains bouchers, d'indiquer la ferme dont ils sont originaires. Voilà une collaboration profitable aux agriculteurs et qui indique que la viande n'a pas trop voyagé.

Continuons les menus méridiens :

Tête de veau gastronome (veau savant ?)
Civet de lièvre au Pommard

Pommard est un cru de vin rouge célèbre qui n'a rien à voir avec le cidre complètement absent de la quinzaine gastronomique.

Friture de la Saône
Œufs pochés au Volnay

Le vin n'est pas le seul produit de la vigne qui entre à la cuisine :

Poulardes rôties au feu de sarment

Ce feu pétillant va nous permettre d'attendre le dîner :

Jambon rôti au Meursault

ou bien

Canards aux navets

ou encore

Brochet glacé au Châblis
Caissettes de cervelle au Montrachet

La guerre ayant multiplié les sangliers dans les forêts Bourguignonnes, les cuissots de marcassins (jeunes sangliers) ne sont plus rares.

Et ces plats distingués encadrés de légumes sainement préparés, précédés d'un potage et suivis d'un fromage bourguignon constituent des repas offerts à dix francs, vin en sus.

Il ne faut pas être aussi riche pour bien vivre à Dijon qu'à l'Exposition des Arts décoratifs.

On veut que tout le monde participe à la cuisine bourguignonne.

Si les vieilles bouteilles de grands vins coûtent vingt francs. Il en est de respectables à partir de dix francs.

L'âme du vin s'adresse aussi aux travailleurs avec Baudelaire :

Les coudes sur la table et retroussant tes manches,
Tu me glorifieras et tu seras content.
J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs
Et serai, pour ce frêle athlète de la vie,
L'huile qui raffermit les muscles des lutteurs.

*
* *

A côté de ces excellentes choses, la Bourgogne possède d'excellentes gens sains, joyeux, d'esprit indépendant dont le type est précisément le fondateur de la Foire gastronomique, Gaston Gérard, maire de Dijon, « *nôtre* » Gaston, plus technique que politique, auquel les viticulteurs de toute la France doivent déjà une reconnaissance éclairée.

Il s'en fut porter la bonne parole en Belgique, et Belges et Luxembourgeois répondent chaque année en foule à l'invitation.

Il s'en fut combattre pour le vin dans les pays « secs » et septentrionaux de Scandinavie, et nous a ramené les dégustateurs canadiens.

C'est déjà un grand homme — de la taille de Napoléon — et qui laisse imprimer sa louange en chansons :

Pour vanter l'cassis, la moutarde
Et nos grands vins, notre Gaston
Tonton, Tonton, Tontaine
et Tonton
A l'étranger fait des ballades
Pour les intérêts de Dijon
Tonton, Tontaine
et Tonton

—

Aussi Gaston fait des merveilles
En débouchant ses vieux flacons
Tonton, Tonton, Tontaine
et Tonton
Les buveurs d'eau baissent l'oreille
Et font gaiement leur soumission.
Tonton, Tontaine
et Tonton

Puis à la Foire Gastronomique
Qu'est son enfant d'prédilection
Tonton, Tonton, Tontaine
et Tonton
Avec un zèle apostolique
Il invite toutes les nations
Tonton, Tontaine
et Tonton

Dijon et son Maire donnent à toutes nos régions de France un noble exemple.

Cette propagande spirituelle et de bon ton, littéraire et saine, française en un mot, nous semble devoir être imitée de préférence à celles qui se basent sur des analyses chimiques, des statistiques officielles... et des certificats médicaux.

Gurgy-sur-Yonne, novembre 1925.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université de Paris.
Ingénieur agronome.

SUR LES MEILLEURS PORTE-GREFFES

POUR PRODUCTEURS DIRECTS

A l'heure ou la question de l'incorporation des Producteurs Directs au vignoble français semble se poser pour de certains viticulteurs, il nous a paru utile de résumer ici les observations recueillies relativement aux porte-greffes les plus recommandables pour l'utilisation par le greffage des Producteurs Directs les plus appréciés.

On sait, en effet, que la plupart de ces derniers ne sont généralement pas doués de la résistance phylloxérique suffisante pour en permettre l'emploi judicieux dans tous les terrains et milieux. L'expérience acquise à ce sujet a justement permis de reconnaître que ce sont précisément les variétés de Producteurs Directs les plus productives et les plus recommandables qui nécessitent le concours du greffage sur porte-greffes résistants pour développer au maximum leurs aptitudes fructifères et pour être assurées d'une durée sinon illimitée du moins analogue à celle des greffes Vitis Vinifera sur sujets résistants et pratiquement assez prolongée pour rendre leur emploi avantageux.

Seuls semblent pouvoir se dispenser utilement du greffage, les Producteurs Directs destinés à des régions plus ou moins septentrionales et à des terrains dont la nature physique constitue par elle-même un obstacle au développement du phylloxéra.

La question de leur greffage se pose donc dans la généralité des cas, notamment pour le vignoble méridional où l'on sait que, contre toute apparence, le phylloxéra n'a jamais désarmé et reste une menace pour les vignes dont l'origine traduit l'insuffisance vis-à-vis du puceron dévastateur.

Il y a donc lieu, en général, de considérer les Producteurs Directs comme de simples variétés greffons, et le viticulteur doit se résigner à les greffer

sur sujets résistants au phylloxéra pour leur permettre d'utiliser au maximum les aptitudes dont ils peuvent être doués.

Le problème de la détermination du porte-greffe à adopter ne semble pas d'ailleurs être toujours facile à résoudre, car, plus encore pour que les variétés de Vinifera qui constituaient jusqu'à ces dernières années la presque totalité du vignoble, les deux questions d'adaptation et d'affinité se posent inséparablement dans l'utilisation des Producteurs Directs par le greffage.

Seule l'expérience peut nous faire connaître les assemblages les meilleurs dans telle ou telle condition de milieu ; toutefois, il est évident que l'on aura plus de chance de trouver une bonne affinité entre un porte-greffe et le greffon Producteur Direct qu'on lui fera porter lorsque ce porte-greffe sera lui-même parfaitement adapté au sol.

Du fait que beaucoup d'Hybrides Producteurs Directs valent peu ou beaucoup suivant leur porte-greffe, résultent les avis très différents émis, de bonne foi le plus souvent, sur certains d'entre eux.

Dans la liste des porte-greffes usuels, le 93-5 notamment, à cause de son extrême vigueur, fait perdre la récolte de beaucoup d'Hybrides. Ainsi, tandis que le 4643 sur Lot et 1202 donnait en 1923, 10 kilos par pied dans une plantation que nous connaissons bien, il donnait seulement 500 grammes sur 92-5.

Le 22 A de Baco donnait 120 hect. à l'ha. sur 3309, tandis qu'il donnait seulement 50 hect. sur 93-5. Par ailleurs, nous avons vu quelquefois ce même 93-5 donner satisfaction et porter des récoltes régulières.

En dehors d'une parfaite adaptation au sol et d'une résistance phylloxérique pratiquement suffisante, une bonne vigueur semble nécessaire chez le porte-greffe pour assurer l'alimentation du nombre élevé de grappes qu'il faut faire porter aux Hybrides Producteurs Directs, si l'on veut en obtenir une production intéressante ; toutefois, l'expérience montre qu'elle ne doit pas être excessive, comme c'est le cas pour le 93-5 surtout, et pour les autres franco-américains lorsqu'ils se trouvent plantés dans des conditions de sol très favorables qui ne permettent pas au phylloxéra de les affecter.

Le 3309 donne quelques satisfactions, mais son adaptation est relativement limitée ; c'est jusqu'ici le plus employé dans les terres faciles, en dehors desquelles il n'y a pas lieu d'en faire usage.

Le Riparia-Gloire, le 420/A sont souvent insuffisants aux points de vue vigueur et adaptation, le premier surtout, et ils semblent précipiter le dépérissement des Hybrides, comme cela arrive pour certaines variétés de vignes françaises telles que le Terret, le Morrastel-Bouschet, etc...

Très fructifères dès la première année de greffage, leur végétation décroît rapidement d'année en année et même dans des conditions de milieu qui ne leur sont pas défavorables, ces greffes d'Hybrides sur Riparia et 420/A meurent ou restent dans un état de chétivité qui rend leur culture onéreuse,

Le Seibel nº 1, le 128, le 1020, le 156, le 2007, le 1077, et d'autres parmi les Producteurs Directs anciens les plus connus, nous ont fourni de nombreux exemples de ce dépérissement précoce sur Riparia. Et dans les terres médiocres, le 420/A ne semble pas se montrer bien supérieur, greffé avec les Hybrides plus récents que ceux ci-dessus.

Comme ce sont des porte-greffes très exigeants, ce n'est qu'exceptionnellement qu'il peut être avantageux de les utiliser comme porte-greffes de Directs.

Le 161-49, d'utilisation plus récente, paraît mieux se comporter.

Le Rupestris du Lot doit se montrer souvent trop vigoureux et par conséquent pousser à une végétation exagérée au détriment d'une bonne fructification. On sait aussi que la thyllose frappe plus particulièrement certains Hybrides lorsqu'ils sont greffés sur Rupestris.

Cependant, et à défaut de mieux jusqu'ici, c'est surtout lui qu'on a utilisé, avec le 3309, dans les nombreuses plantations de Directs qui se sont faites au cours des toutes dernières années. Le 7120, — une des meilleures variétés de Directs connues — donne avec le Rupestris du Lot et dans beaucoup de natures de terre, des résultats jugés satisfaisants ; c'est, du reste, un des meilleurs greffons parmi les Producteurs Directs, car il n'a pas donné lieu avec les autres porte-greffes à des échecs aussi graves que ceux réservés à beaucoup d'autres numéros.

Nous ne parlerons pas autrement des porte-greffes franco-américains tels 93-5, 1202, Aramon Ganzin, pour lesquels il semble cependant que les Hybrides Directs aient une affinité générale plus solidement établie que pour les Américains purs ; c'est qu'à leur égard nous savons qu'existe un point faible, la résistance phylloxérique, sur lequel les viticulteurs ont intérêt à ne pas transiger.

Seul parmi tous les franco-américains connus, le 41/B pourrait être employé en toute certitude au point de vue de la résistance phylloxérique, mais on sait combien il est lent à se développer et sauf dans les terres extra-calcaires, il ne paraît pas qu'on doive recourir à lui pour le greffage des Producteurs Directs.

D'après nos observations, il semble qu'on puisse trouver les qualités de puissance désirées et la tendance à une parfaite fructification, en même temps que l'adaptation très étendue, si nécessaire aux porte-greffes d'Hybrides Producteurs Directs, chez les Hybrides de Berlandieri et de Rupestris dont quelques-uns sont déjà bien connus et largement expérimentés. Cela paraît être aussi l'avis de M. Ravaz, surtout pour les plantations de Directs dans les pays chauds.

Nous ne citerons que pour mémoire les numéros anciens aujourd'hui abandonnés, les 219, les 301, etc..., que la pratique avait reconnus insuffisants dans la plupart des sols, notamment dans ceux pour la reconstitution desquels ils semblaient avoir été créés.

Dans la même catégorie, 17-37, assez ancien, et de belle tenue, 1 et 3 Ecole, plus récents, ne paraissent pas avoir été l'objet d'essais assez nombreux pour donner lieu à des déductions pratiques intéressantes.

Les Hybrides Richter, mieux connus que ces derniers, se sont montrés si largement supérieurs aux premiers Rupestris × Berlandieri et aussi à la plupart, sinon à la totalité des autres porte-greffes, que la grande culture les a adoptés et qu'ils paraissent définitivement appelés à se substituer, dans une foule de terrains, aux porte-greffes les plus usuels. Cela, aussi bien pour les variétés de Vinifera que pour les Producteurs Directs.

En de nombreuses situations, à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, notamment, où nous les suivons comparativement avec nombre d'autres numéros, leur supériorité, greffés avec l'Aramon, est d'une évidence frappante. Ils y sont cependant placés dans un sol moyen, ni trop calcaire, ni trop compact, dans lequel d'autres porte-greffes peuvent développer sans entraves toutes leurs aptitudes.

Les chiffres que M. Ravaz a publiés pour l'ensemble de son champ

d'essais, sont à ce point de vue fort significatifs. Nous ne les citerons pas tous, mais pour montrer combien cette supériorité est réelle, nous ajouterons que toutes conditions d'âge, de cépage, de culture... étant rigoureusement égales, la production moyenne par souche, pour une période de six années consécutives, a été de 4 kgs 900 pour l'ensemble des Hybrides Richter en expérience, tandis qu'elle s'est élevée à 3 kgs 311 seulement pour l'ensemble des 20 porte-greffes usuels les plus répandus.

Cela représente une différence de production de 31,4 o/o, chiffre dont il paraît superflu de signaler autrement l'importance dans l'économie générale du vignoble.

Fait remarquable : cette production élevée en raisins sur ces Hybrides à base de Berlandieri et de Rupestris, va de pair avec le développement de la charpente des ceps et de la production des sarments.

Prenant encore les chiffres établis par M. Ravaz, nous constatons que la production moyenne annuelle en sarments, qui est de 630 grammes par pied chez les 20 porte-greffes usuels, atteint 866 grammes par pied chez les Hybrides Richter. La vigueur n'exclut donc pas une productivité intense ; les deux aptitudes vont de pair en ajoutant leurs effets.

Ailleurs qu'à Montpellier, en Algérie surtout, les mêmes constatations favorables ont été faites pour ces Hybrides et les différences sont d'autant plus accusées que les terres dans lesquelles on les constate sont de nature plus ingrate.

Il ne nous est pas possible actuellement de donner des chiffres de production concernant les producteurs directs greffés sur Rupestris × Berlandieri, mais les observations déjà recueillies sur les quelques plantations d'essai qui en ont été faites, paraissent justifier l'espoir que nous avons de les voir constituer des porte-greffes de prédilection pour permettre aux meilleures obtentions de nos Hybrideurs, de développer toutes leurs qualités.

Nous ne pouvons davantage distinguer entre les divers numéros de la collection Richter (R. 31, R. 57, R. 99, R. 110), celui ou ceux qui se montreront supérieurs aux autres vis-à-vis des producteurs directs ; ce qui semble bien acquis, c'est qu'ils constituent dans leur ensemble un lot remarquable de porte-greffes par la variété de leurs aptitudes.

En particulier, l'aire d'adaptation très étendue des Hybrides qui nous occupent, qui va des terres riches à Riparia jusqu'aux terres les plus calcaires pour lesquelles le 41/B reste seul indiqué, en augmente encore l'intérêt, surtout à l'égard des producteurs directs dont nous savons la faiblesse sous le rapport de l'adaptation et de l'affinité.

Le 150-15 Malègue, d'introduction récente dans le vignoble français, nous paraît aussi susceptible d'une utilisation profitable comme porte-greffe des producteurs directs.

Pour nous résumer, nous croyons donc que les Hybrides de Berlandieri et plus spécialement les Rupestris × Berlandieri rendront de grands services à la cause des producteurs directs, tant en forçant leur fructification qu'en étendant leur aire de culture profitable, à des terres dans lesquelles d'autres porte-greffes ne permettraient pas à ces mêmes producteurs directs de donner toute la mesure de leur valeur pratique.

A. Bonnet,
Ingénieur Agricole. Ex-Préparateur de Viticulture
à l'Ecole Nationale d'Agriculture
de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours exposition des vins nouveaux du Beaujolais, récolte 1925. — Il est organisé un concours-exposition des vins nouveaux, récolte 1925, qui aura lieu le 6 décembre 1925, à Villefranche-en-Beaujolais, salle de l'Hôtel Terminus (en face la gare). La participation à ce Concours est gratuite et les exposants auront droit à une carte d'entrée à la dégustation publique.

Les vins seront divisés en plusieurs catégories d'après leur prix.

Les vins vieux seront soumis à la dégustation, mais ne seront pas primés.

Un groupe spécial sera réservé aux producteurs directs, rouges et blancs.

Des médailles et des diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze seront décernés aux meilleurs échantillons.

Conditions d'admission des echantillons. — Les échantillons seront présentés obligatoirement dans deux bouteilles dites champenoises (les autres bouteilles seront formellement refusées) sans marque apparente et portant sur une étiquette :

Nom et prénom de l'exposant. — Localité (nom du cru s'il y a lieu). — Quantité disponible. — Prix demandé.

Tout exposant devra, avant le 3 décembre 1925 (délai de rigueur), adresser un bulletin d'adhésion à M. Etienne Blondel, à Anse.

Toute personne qui ne se conformerait pas aux prescriptions ci-dessus ne pourrait participer au Concours.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Courant du mois d'octobre, les entrées de vins dans les Entrepôts parisiens se sont élevées à 382.785 hectolitres, et les sorties ont été de 309.480. Les chiffres de septembre 1925 avaient été respectivement 373.530 et 342.587 hectolitres ; ceux d'octobre 1924 de 344.552 et 333.071. Les réceptions ont donc été plus importantes pendant le mois dernier de cette année que pendant celui correspondant de l'an passé ; ceci est dû, sans doute, à l'application du tarif saisonnier, dont on a profité pour faire venir beaucoup de marchandises, surtout pendant la première quinzaine d'octobre.

Le chiffre des existences dans les chais du commerce, par suite des réceptions du mois écoulé et de ce qui a été reçu depuis, étant important, on comprend que les transactions de gros à gros ne soient pas très suivies, et que les prix restent à peu près stationnaires. Pour les quelques affaires ainsi traitées, on a payé des vins rouges nouveaux du Midi 8° de 72 à 73 fr., des 8 à 9° de 79 à 85 fr., des 9 à 10° de 85 à 95 fr., des 11° de 105 à 108 fr. Des Algérie vieux faisant 11 à 11°5 ont été proposés à 110 fr., des nouveaux 11° l'ont été de 105 à 110 fr., suivant qualités. Des vins rosés 1925 de ce pays titrant 10°5 à 11° ont vu les prix de 110 à 115 fr. Des vins blancs d'origines diverses, faisant 10 à 11°, ont été traités de 110 à 120 fr. A cause de leur prix élevé, il n'est que peu question des vins du Centre sur place. D'un autre côté il est arrivé quelques lots de vins de Tunisie à Rouen, mais il s'agissait de livraisons et non de marchandises destinées à être vendues au débarquement.

Les débitants qui ont des marchandise, ne font que de petites demandes en réassortiment.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 nov.	Cours du 23 nov.
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°...........	7° — 50 à 54	»	»
8 à 9°............	8° — 54 à 59	logé	logé
9 à 10°...........	9° — 59 à 63	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°..........	10° — 63 à 69		
11 à »...........	»		
Costières..........	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris....	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret.........		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul........			

HÉRAULT. — *Déclaration de récolte.*

	Année 1924	Année 1925
	—	—
Stocks antérieurs...	397.215 hect.	469.569 hect.
Récolte déclaration..	14.075.105 —	14.379.005 —

Les chiffres ci-dessus font ressortir pour 1925 :

1° Une augmentation de récolte de 303.900 hectos ;

2° Une augmentation des stocks de 72.354 hectos.

La plus forte récolte enregistrée dans le département de l'Hérault au cours des dix dernières années a été celle de 1914, avec 15.382.564 hectos.

La moyenne des dix dernières années a été de 12.000.000 d'hectolitres environ.

Voici les résultats par arrondissements :

	Production	Stocks
	—	—
Arrondissement de Montpellier....	4.304.908	151.836
— Béziers	7.810.173	243.218
— Lodève........	1.338.719	30.876
— Saint-Pons....	925.203	43.637
Totaux............	14.379.008	469.569

Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 novembre	Cours du 24 novembre
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°..................	55 à 58	»	»
9°..................	58 à 62	8°. — 55	8°. — 55
10°.................	61 à 77	à à	à à
11°.................	65 à 70	11°. — 75	11°. — 75
Rosé...............	7,50 à 8 fr. le deg.	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Blanc..............		8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

La cave coopérative de Pinet (Hérault), vient de vendre :

400 hectolitres de vin blanc, 10°2, à 87 fr. 50 l'hectolitre ; 400 hectolitres de vin blanc, bourret-picpoul 10°2, à raison de 90 fr. l'hect.; 2.100 hectos de vin blanc 10°2, à raison de 90 fr. l'hecto.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 18 novembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. à 7.50; blanc, 8 fr. à 8.25, logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

En vins rouges, on signale comme traitées la cave de A. V., près Puisserguier 3.000 hectos, 9°7 à 67 fr. l'hecto ; la cave P., à Quarante 1250 hectos, 9°8 à 72 fr.; la cave de Montplaisir 1700 hectos 10°5 à 75 fr.; la cave C., à Puisserguier 900 hectos, 9°3, à 65 fr.; la cave A. Z., 700 hectos 9°2, à 65 fr., par l'intermédiaire de M. Palau, courtier à Puisserguier.

Le prix moyen de ces affaires ressort à plus de 7 fr. le degré.

On nous signale la vente de la cave R., aux Onglous, rosés, blancs, 10°2, à 90 francs.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 novemb.	Cours du 20 nov.
—	—	— Vins nouveaux logé	— Vins nouveaux logé
7 à 8°	57 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	60 à 63		
9 à 10°	63 à 70		
10 à 12°	70 à 75		
Vins rosés	7 à 7 fr. 75 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 21 novembre :

Vins rouge 1925, 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 75. Clairette 9 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 15 novembre. — Vins rouges 1925, 7 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

La cave coopérative de Barbara (Aude), a vendu le 20 courant 1.380 hectos de vin rouge Corbières, titrant 10·1, au prix de 71 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 nov.	Cours du 19 nov.
—	—	— Vins nouveaux	— Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	le degré	le degré
9 à 10°	7 fr. 25	non logé	non logé
10 à 11°	le	6 fr. 50 le d.	6 fr. 50 le d.
11 et au-dessus	degré		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 21 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 6.50 7 fr. le degré retiraison rapide.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 novemb.	Cours du 21 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.	non logé	logé	logé
8 à 9°	56 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	60 à 65	non logé	non logé
10 à 11°	65 à 71	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	71 à 78		
12 à 13°	78 à 85		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 18 novembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 60 fr.; de 9 à 10 degrés, de 60 à 68 fr.; de 10 à 11 degrés, de 68 à 77 fr.; vins rosé de 9 à 9 fr. 50 le degré ; blanc de 7.50 à 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandises prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 84 à 92 fr l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CENTRE. — De « *L'agriculture du Centre* ». — Des renseignements complémentaires qui nous sont parvenus, il résulte que dans le Loiret, à Saint-Jean-de Braye, les vendanges de gris-meunier se sont faites dans d'assez bonnes conditions. Les othellos et les noahs ont subi les effets de la gelée. Dans l'ensemble, on récoltera à peine la moitié de l'an dernier. Beaucoup de vins se vendent encore à Orléans, au bouquet et non au degré. Il n'y a plus de stocks. On parle, pour les vins nouveaux, de 250 à 300 fr. la pièce en gris-meunier.

A Tavers, on signale le 1/3 ou le 1/4 de la récolte 1924. Qualité et couleur satisfaisantes, 7° à 7 1/2. Vins un peu acides, mais bien constitués. Aucune affaire en vins nouveaux. Deux ou trois celliers ont été achetés bourrus à 230 fr. la pièce.

A Soings (Loir-et-Cher), on estime la récolte 1925 au tiers de la récolte 1924. Le degré varie de 7 à 10. Pas de ventes.

A Rilly, la gelée du 15 octobre a réduit la récolte, en blanc, d'un tiers au moins. Les vignerons qui feront 15 pièces à l'hectare, en rouge, seront favorisés. En moyenne, on peut compter 7° en rouge, 7 à 8° en blanc. Pas d'affaires.

A Ouchamps, rendement moyen, 30 à 40 hectolitres à l'hectare. Le vin n'est pas trop acide et fait en moyenne 8°.

A Saint-Georges-sur-Cher, les vins sont meilleurs qu'on ne l'avait tout d'abord pensé. Pas de stocks. Pas d'achats.

Dans le Vendômois, la récolte de l'an dernier est toute vendue. Pas de transactions sur les vins nouveaux.

DORDOGNE. — **Bergerac**. 21 novembre. — Syndicat des vignerons de la Dordogne. Cours des vins, deuxième quinzaine de novembre. Région de Montbazillac, vendu 10 tonneaux vin blanc à 2.800 fr. le tonneau nu.

ARDÈCHE. — **Vallon**. — Devant le mouvement des demandes pressantes et la résistance des vendeurs et bien que les retiraisons soient rares à la propriété, on espère que l'on ne tardera pas à constater de l'activité dans les achats ; déjà on offre 6 fr. 50 le degré pour les petits vins de plaine. Nos

Costières sont recherchées, et nos viticulteurs ne désespèrent pas de se voir offrir le taux de 7 fr. pour les 9 degrés, prix auquel il se ferait quelques affaires.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 14 novembre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 25 à 7 fr.

Autres qualités, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 25.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. à 6.50.

De raisins rouges, 11 à 12·, 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré.

Vins blancs le degré, 7 fr. à 7.25. Nus, quai Alger. Marché lourd.

La récolte en Algérie

Année 1923. — Alger : 4.734.351 hectos ; Oran : 3.951.266 hectos ; Constantine : 1.500.733 hectos. Total : 10.186.850 hectos.

Année 1924. — Alger : 4.153.496 hectos ; Oran : 4.128.262 hectos ; Constantine : 1 505. 408 hectos. Total : 9.787.166 hectos.

Année 1925. — Alger : 6.000.000 hectos ; Oran : 4.200.000 hectos ; Constantine 1.430.000. Total : 11.630.000 hectos.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 675 à 680 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 810 fr. les 100° ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 315 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin et trois-six de marc pas d'affaire.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 9 fr. 75 le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié extra neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 à 8 fr. 10 le degré.

Alger. — Trois-six de marc, 580 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 570 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr., 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 45, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 24 novembre 1925.

	novembre	décembre	4 premiers
	—	—	—
Blé..........	136 A.	136,50 A.	138,25 P.
Seigle.	96 N.	97 N.	98 A.
Avoine noire.	107, 107,25 P.	107,50 P.	110, 109,75 P.
Avoine.......	102 N.	103 N.	106 N.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 15 au Samedi 21 novembre 1925

	Température 1925 maxima	Température 1925 minima	Température 1924 maxima	Température 1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	4	—2	9	6	»	2
Lundi	6	3	10	—1	»	»
Mardi	9	8	3	»	0.3	»
Mercredi	10	2	4	—2	»	»
Jeudi	6	—1	5	4	»	0.2
Vendredi	3	—1	10	»	»	»
Samedi	4	—1	11	2	»	»
Total	801	380	819	406	153.1	171.2
Rochefort						
Dimanche	4	»	10	7	»	4
Lundi	»	»	»	»	»	0.4
Mardi	»	»	»	»	0.6	»
Mercredi	»	»	4	—4	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	6	2	»	»
Total	19	33	643	297	89.3	188.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	6	0	9	—1	»	2.3
Lundi	9	2	8	—2	»	»
Mardi	13	0	11	—2	»	»
Mercredi	4	—1	1	—10	»	»
Jeudi	8	—2	2	—7	»	»
Vendredi	2	—1	3	2	»	2
Samedi	»	»	6	2	»	»
Total	719	276	945	295	31.3	141.5
Bordeaux						
Dimanche	17	0	13	7	»	1.4
Lundi	12	3	12	2	»	»
Mardi	13	11	8	—4	5	»
Mercredi	17	2	8	—4	0.3	»
Jeudi	17	»	9	0	»	»
Vendredi	14	0	12	—2	»	»
Samedi	5	1	14	—3	»	»
Total	909	360	1101	435	143.3	183.2
Toulouse						
Dimanche	»	—3	10	3	»	5
Lundi	13	7	17	4	»	»
Mardi	14	11	7	—2	»	»
Mercredi	18	7	5	—6	»	»
Jeudi	16	5	6	—4	0.5	»
Vendredi	13	9	7	—2	2	»
Samedi	15	4	1	—2	»	»
Total	958	433	1155	483	103.7	109.8
Perpignan						
Dimanche	»	1	16	6	»	»
Lundi	14	10	13	7	»	4.1
Mardi	17	14	18	3	0.6	»
Mercredi	16	9	7	3	23.	»
Jeudi	13	9	11	5	4.	»
Vendredi	11	10	12	6	48.	»
Samedi	12	6	16	2	14.	»
Total	976	589	1145	608	159.9	76.9

	Température 1925 maxima	Température 1925 minima	Température 1924 maxima	Température 1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Mourmelon						
Dimanche	3	0	7	—3	»	»
Lundi	6	—3	4	—4	»	»
Mardi	11	0	4	—6	»	»
Mercredi	6	0	2	—4	»	»
Jeudi	7	1	6	2	»	»
Vendredi	5	—3	9	5	3	2.2
Samedi	4	—3	9	5	»	0.2
Total	751	279	791	391	90.2	155.3
Besançon						
Dimanche	»	»	8	0	»	»
Lundi	»	»	7	—4	»	»
Mardi	11	1	2	—5	»	»
Mercredi	»	0	1	—6	»	»
Jeudi	»	—6	1	—2	»	»
Vendredi	»	—4	4	1	»	»
Samedi	1	—2	8	0	»	»
Total	250	312	716	339	33.1	172
Lyon						
Dimanche	5	—3	11	7		5
Lundi	9	—2	8	—1	»	0.1
Mardi	11	1	2	—5	»	»
Mercredi	2	—1	3	—6	»	»
Jeudi	2	0	3	—2	»	»
Vendredi	2	1	6	1	»	»
Samedi	4	0	8	3	»	»
Total	810	321	843	360	113.7	193.2
Marseille						
Dimanche	8	0	13	8	»	»
Lundi	14	»	15	6	»	»
Mardi	15	»	11	1	»	»
Mercredi	18	6	8	0	»	»
Jeudi	13	8	7	—4	7	»
Vendredi	14	10	»	»	»	»
Samedi	14	»	16	2	»	»
Total	962	499	1130	534	60.5	110.7
Montpellier						
Dimanche	11.2	—3.3	13.5	6.2	5.1	»
Lundi	13.2	3.9	9.3	5.9	0.5	»
Mardi	12.8	9.0	7.3	—0.1	3.5	»
Mercredi	12.9	5.9	9.6	—2.5	3.3	»
Jeudi	10.8	6.2	12.8	—2.1	0.3	»
Vendredi	15.5	8.1	14.1	—0.9	0.3	»
Samedi	15.3	1.5	14.1	—0.5	»	»
Total	1220.6	562.7	1196.1	555.3	120.9	217.6
Alger						
Dimanche	»	9	17	12	»	13.3
Lundi	»	11	8	10	5	»
Mardi	18	11	19	11	»	14
Mercredi	21	13	16	11	»	1
Jeudi	21	12	16	11	»	18
Vendredi	18	13	15	10	»	11
Samedi	18	12	16	11	1	»
Total	689	450	1373	946	28	131.3

Observations. — Automne